



GASTROMICAMENT.CAT

Valor: 350 €

<https://gastronomicament.cat/es/el-vermu-de-tast-la-nova-vermateria-de-soller>



El Vermú de Tast, la nova vermateria de Sóller

- [0 COMENTARIOS/](#)
- 30 JULIO 2020
- [ACTUALIDAD/](#)
- [PORTADA/](#)
- [REPORTATGES I NOVETATS](#)

El grup **Tast Culinary Projects** ha inaugurat aquest dimarts un nou local. Es tracta d'El **Vermú de Tast**. Es troba a **Sóller**, concretament a la Plaça de la Constitució i l'estil està inspirat en la clàssica vermateria.

Segons explica **Ramon Andreu**, responsable de Tast Culinary Projects, aquest nou espai és un lloc de trobada per a residents i visitants que «neix amb la idea de ser un bar de tota la vida, un lloc de bon menjar i bon beure amb tapes i racions senzilles i tradicionals de cuina mediterrània i de producte local».

A la **carta**, hi trobareu ous romputs amb patates i pernil, broqueta de gamba i cansalada, pop a la graella o amanida de tomàtiga amb burratina. Ofereix, també, un menú apte per a celíacs.



A més, i per als amants de la **cervesa**, disposa d'unes geleres que mantenen la cervesa a -7°C en estat líquid a través d'un sistema de supersooling únic per a dotar-la d'un punt de refredament amb textura i sabor inigualable. Sobre **cocteleria**, cal destacar **Aigua de Sóller**, un còctel creat pel propietari de el grup, Ramon Andreu, fet amb suc de taronges de Sóller, vodka, angostura i cava.

La **terrassa** té capacitat per a un màxim de 54 persones i és el lloc ideal per poder retrobar-se en un ambient agradable. Podeu reservar a El **Vermú de Tast** al telèfon **971 57 66 33**. L'**horari** és el següent: Obert de dilluns a divendres a partir de les 19 hores i els dissabtes a partir de les 12.30 hores.

Cal recordar que els establiments del grup han obert són: [Rambar](#), [Tast Club](#) i [Tast Unió](#).